

## Ingredienser

### Mørdejsbund

- 200 g hvedemel
- 70 g flormelis
- et godt nip salt
- 130 g smør
- 3 spsk. vand

### Marcipancreme

- 120 g. marcipan
- 70 g. smør
- 3 æg
- 40 g. sukker

### Pærer

- 3 stk.

## Sådan gør du

1. Kom mel, flormelis, salt og smør i en skål og smuldr det godt sammen, enten med hænderne eller i en røremaskine. Når det er nogenlunde sammenhængende, kan du komme en lille smule vand i og presse det sammen igen. Pas på med ikke at få for meget, det er bare lige til det hænger sammen.
2. Pres det ud i en tærteform, jeg bruger hverken fedtstof eller bagepapir. Dejen er så smørfyldt og fedtet, at den nemt slipper efter bagning. Brug håndroden til at presse dejen ud og op af kanten. Stik i den med en gaffel og forbag i 10 minutters tid ved 180 grader varmluft.
3. Mens bunden bager, kommes marcipan, smør, æg og sukker i en skål – pisk det godt sammen. Pyt med at der er lidt marcipanklumper eller at dejen ser lidt grynet ud. Det er fint, når først den bages.
4. Hæld marcipancremen over den bagte bund og fordel skiver af pærer. Bag igen i cirka 20-22 minutter.
5. Server med creme fraiche